



INTI SÜMAQ

PERUVIAN CREATIVE CUISINE

En INTI SÜMAQ descubrirás la magia
de la cocina Peruana, donde cada
plato cuenta una historia.

@intisumaqoficial



ENTRANTES

TEQUEÑOS DE AJÍ DE GALLINA

Crujientes rollos de masa frita rellenos con una mezcla cremosa de ají de gallina. Una clásica preparación a base de pollo, ají amarillo y especias

10,00€

PATATA A LA HUANCAÍNA

Masa suave de patata nativa cubierta con una cremosa salsa a base de ají amarillo, queso fresco y leche acompañado con huevo hervido

10,00€

ANTICUCHO DE CORAZÓN DE TERNERA

Brochetas de corazón de ternera marinadas en salsa parrillera de la casa, asadas en la parrilla. Acompañado con patatas y salsa Huancaína

13,00€

PULPO ANTICUCHERO

Pulpo ahumado y salteado con ají parrillero peruano y chimichurri andino

17,00€

GAMBAS ANTICUCHERAS

Gambas ahumadas y saltadas con ají parrillero peruano y chimichurri andino

14,00€

ZAMBURIÑAS A LA CHALACA

Zamburiñas frescas coronadas con salsa chalaca, una mezcla vibrante de cebolla roja, tomate, cilantro y lima, que aporta frescura, acidez y un contraste perfecto en cada bocado.

15,00€

CAUSAS

CAUSA LIMEÑA

Puré de patatas aliñado con ají amarillo y lima, acompañado de deliciosa ensaladilla de pollo, aguacate y tomate cherry.

12,00€

CAUSA DE CHICHARRÓN DE PESCADO

Puré de patatas aliñado con ají amarillo y lima, acompañado de aguacate, huevo duro, rocoto, trozos de chicharron de pescado y una deliciosa salsa acevichada

16,00€

CAUSA CON MARISCOS ANTICUCHEROS

Causa cítrica de ají amarillo y mariscos en salsa anticuchera.

17,00€

CAUSA DE PULPO AL OLIVO

Puré de patatas aliñado con ají amarillo prensada con pulpo cocido macerado en leche de tigre y cubierto con una cremosa salsa de olivas negras.

18,00€

CAUSA DE COCTÉL DE GAMBAS

Masa suave de patatas aliñado con un toque de ají amarillo, acompañado de un cremoso cóctel de gambas, salsa golf picante y un toque de lima.

16,00€

CAUSA NIKKEI

Masa suave de patatas aliñado con un toque de ají amarillo, acompañada de tartar de atún fresco al estilo japonés, aguacate y reducción de salsa soja dulce.

16,00€

CEVICHES Y TIRADITOS

CEVICHE EN LECHE DE TIGRE DE COCO 19,00€

Este ceviche de pescado fresco, bañado en leche de tigre de coco, acompañado con cebolla roja, cilantro eneldo y esferas de mango creando un plato refrescante y lleno de sabor.



CEVICHE NIKKEI DE MARACUYÁ 19,00€

Este ceviche trae trozos de atún fresco bañados en leche de tigre de maracuyá, cebolla roja, cilantro y ajíes, culminando con camote, cancha y choclo.



CEVICHE CLÁSICO 19,00€

Trozos de pescado fresco bañado en leche de tigre hecha con zumo de lima, cebolla roja, cilantro y ajíes, culminando con camote, cancha y choclo. Presentación llena de sabor y típica de la región del Callao en Perú.



CEVICHE MIXTO 21,00€

Una combinación de mariscos frescos y pescado, bañado en leche de tigre hecha con zumo de lima, cebolla roja, cilantro y ajíes, creando un plato refrescante y lleno de sabor.



CEVICHE INTISUMAQ 22,00€

Salmón y gambas, leche de tigre cremosa de ají amarillo y patacones dorados.



CEVICHE CARRETILLERO 20,00€

Pescado del día, leche de tigre de rocoto tatemado y crujiente de calamar.



TIRADITO DE PESCADO CON AJÍ AMARILLO 20,00€

Finas láminas de pescado fresco bañadas en una suave salsa de ají amarillo, acompañadas de rodajas de limón y cilantro fresco.



TIRADITO DE SALMÓN 22,00€

Salmón en corte fino, leche de tigre de ají amarillo y crocante de salmón.



TIRADITO MIXTO DOS AJÍES 22,00€

Pescado blanco y salmón, leches de tigre de rocoto y ají amarillo.



MENÚ KIDS

CHICHARRÓN DE POLLO 12,00€

Con patatas fritas y arroz.



CHICHARRÓN DE PESCADO 12,00€

Con patatas fritas y arroz.



Incluye refresco y postre

PRINCIPALES

JALEA MIXTA 22,00€
Pescado y mariscos de temporada, rebozados y fritos acompañados de las mejores salsa de la casa. Un imperdible de la gastronomía peruana.



TALLARÍN SALTADO DE CARNE 16,00€
Tallarín saltado al wok con lomo de ternera, vegetales y sazonado con salsa de soja y especias orientales.



SECO DE CORDERO CON FRIJOLES 19,00€
Guiso de cordero con aderezo norteño a base de cilantro, ajíes peruanos, Loche, reducción de chicha de jora y cerveza.



LOMO SALTADO 19,00€
Jugosos trozos de ternera con tomate cherry, cebolla morada y un sutil toque ahumado, acompañado con patatas fritas tradicionales y arroz blanco.



AJÍ DE GALLINA 17,00€
Delicioso guiso tradicional peruano de pollo desmechado en crema de ají amarillo, acompañado con patatas doradas, huevo y arroz blanco.



ESPAGUETI A LA HUANCAÍNA CON OSOBUCO 20,00€
Espagueti con cremosa salsa en base de ají amarillo acompañado de asado de osobuco al estilo peruano.



TACU TACU EN CREMA DE MARISCOS 19,00€
Arroz y alubias socarradas, bañadas en una deliciosa crema de mariscos acompañada con frutos del mar.



PARIHUELA 22,00€
Dorada entera y variedad de mariscos preparado con ajíes peruanos, reducción de chicha de jora, bisqué y vinoblanco. Acompañado con yuca cocida y guarnición de arroz.



SPAGHETTIS NEGROS CON GAMBAS 18,00€
Spaghetti negro salteado con gambas flameadas en mantequilla y vino blanco, integrados en una suave salsa de tomate, ají amarillo y bisque.



SALTADO MAR Y TIERRA 20,00€
Lomo fino y gambas salteadas al wok con salsa parrillera, ostión y sillao, acompañados de champiñones, tomate cherry, cebolla y cilantro. Servido con papas doradas.



FETUCCINI CON MARISCOS EN SALSA DE ASADO 19,00€
Fetuccini en salsa de asado criollo, con mariscos flameados al pisco, mantequilla y perejil, finalizado con parmesano rallado.



TRÍO MARINO 30,00€
Selección de clásicos marinos: ceviche tradicional, arroz meloso de mariscos y crujiente chicharrón de pescado. Un recorrido de texturas y sabores del mar en un solo plato.



ARROCES

ARROZ CHAUFA DE POLLO 16,00€
Arroz frito al wok con pollo salteado, vegetales orientales y huevo salteados en una deliciosa salsa oriental y decorados con wantan.



ARROZ CHAUFA DE MARISCOS 18,00€
Arroz frito al wok con frutos del mar, vegetales orientales y huevo salteado en una deliciosa salsa oriental, decorados con wantan.



ARROZ MELOSO VERDE DE PATO 22,00€
Pato preparado con aderezo norteño, a base de cilantro, ají amarillo, loche, reducción de chicha de jora, cerveza y fondo de pato horneado con arroz caldoso verde.



ARRISOTADO DE MARISCOS 21,00€
Arroz cremoso a base de ají amarillo, nata, bisqué, queso parmesano y leche de tigre con variedad de mariscos ahumados con pisco y salsa marisquera.



CREMOSO DE ARROZ CON LOMO SALTADO AL VINO 22,00€
Arroz cremoso en salsa huancaína, coronado con lomo fino salteado con champiñones y tomate cherry, perfumado con soja y vino tinto.



BEBIDAS

CERVEZAS	BEBIDAS	VINO TINTO
Estrella de galicia (copa) 2,90€	Coca Cola (Normal o Zero) 3,10€	Beamonte, Tinto (Copa) 3,80€
Copa de clara 2,80€	Fanta Naranja 3,10€	Beamonte, Tinto 14,00€
Estrella de galicia (jarra) 3,80€	Inka Kola 3,10€	Mas Llunes, Sercium 18,00€
Jarra de Clara 3,50€	Sprite 3,10€	Vivanco, Brunos Rioja 2020 28,00€
Estrella de galicia 2,90€	Giger Ale 3,00€	Vivanco, Crianza 20,00€
Estrella de Galicia Sin Alcohol (Normal o Tostado) 3,10€	Schweppes Tónica 2,90€	La Planta, Ribera del Duero 19,00€
Cerveza 1906 3,50€	Agua (Con y Sin Gas) 2,90€	VINO BLANCO
Cusqueña Negra 3,90€	Aquarius (Naranja o Limón) 2,90€	Beamonte, Blanco 14,00€
Cusqueña de Trigo 3,90€	Nestea de Limón 2,90€	Beamonte, Blanco (Copa) 3,80€
Cusqueña Dorada 3,90€	JARRAS	Mas Llunes, Àuria 16,00€
BEBIDAS PERUANAS	Jarra de Chicha Morada 13,50€	Ribeira de Sacra, Godello 23,00€
Vaso de Chicha Morada 3,90€	Jarra de Zumo de Maracuyá 13,00€	Mantel Blanco, Sauvignon Blanc 18,00€
Zumo de Maracuyá 3,50€	Jarra de Limonada 11,00€	Mantel Blanco, Verdejo 17,00€
		Rovellats, Meriot Rosat 19,00€
LICORES	ESPUMOSOS	CHUPITOS
Licor de Hierbas 3,50€	Bastets, Brut Nature (copa) 3,50€	Pisco Peruano 3,00€
Licor de Café 3,50€	Bastets, Brut Nature 17,00€	Anís Del Mono 3,00€
Magno 3,50€	VERMUT	Tequila Cuervo 3,00€
Amaretto Di Rosa 3,50€	Vermut Rosso 5,00€	
Limoncello 3,50€	Vermut Blanco 5,00€	
Crema de Orujo 3,50€		

RESERVAS

@intisumaqoficial

CÓCTELES

PISCO SOUR PERUANO 9,00€

Pisco, zumo de lima, jarabe de goma y clara de huevo.

MARACUYA SOUR 9,00€

Pisco, maracuyá, zumo de lima, jarabe de goma y clara de huevo.

CHICHA SOUR 9,00€

Pisco quebranta, chicha morada, zumo de lima, clara de huevo, jarabe de goma.

CHILCANO PISCO 9,00€

Pisco, ginger ale, zumo de lima y hielo.

CHILCANO DE PISCO Y FRAMBUESA 9,00€

Pisco, pulpa de frambuesa, ginger ale, zumo de lima y hielo.

FRESA SOUR 9,00€

Pisco quebranta, pulpa de fresa, clara de huevo y jarabe de goma.

CINNAMON SOUR 9,00€

Pisco quebranta, esencia de canela, clara de huevo y jarabe de goma.

AMARETO SOUR 9,00€

Licor de almendras, esencia de almendra, whisky borbon, clara de huevo y jarabe de goma.

CAIPIRIHA BRASILEIRA 8,00€

Cachaça, zumo de lima, azúcar glas y hielo.

MOJITO CUBANO 8,00€

Ron blanco, zumo de lima, menta, azúcar glas, soda y hielo.

TEQUILA MARGARITA 8,00€

Tequila, triplesec, zumo de lima y vaso escarchado con sal

PIÑA COLADA 8,00€

Ron blanco, crema de coco y zumo de piña

ALGARROBINA 9,00€

Pisco, licor de cacao, algarrobina, jarabe de goma, yema de huevo y leche.

RESERVAS

@intisumaqoficial

CARTA DE DULCES

TARTA TRES LECHES 6,50€

Bizcocho húmedo con leche evaporada, leche condensada y crema de leche. Cubierto con una capa de crema batida y decorado con frutas frescas.

CHESSECAKE DE MARACUYÁ 6,50€

Tarta de queso crema combinada con deliciosa y ácida salsa de maracuya en una base de galleta crujiente.

CREMA VOLTEADA 5,50€

Clásico flan peruano con una textura cremosa y un sabor dulce acompañado de salsa de caramelo.

PASTEL DE CHOCOLATE 6,50€

Es un pastel de chocolate con relleno de crema de lúcuma y cobertura de chocolate.

CAFÉS

Americano 2,50€

Cortado 2,20€

Té 2,60€

RESERVAS

@intisumaqoficial